HYDRAFLOW

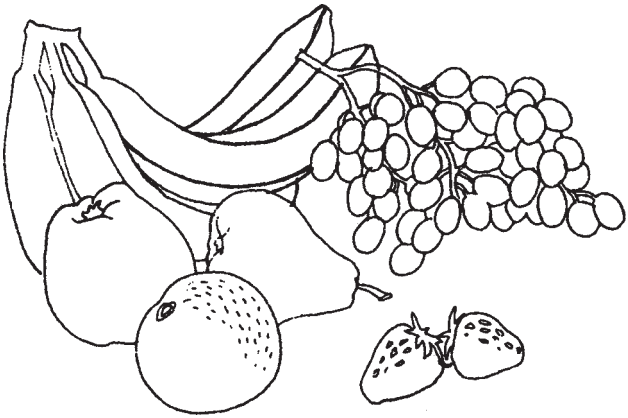
Ezidri™

DÖRRGERÄTE FÜR OBST UND GEMÜSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

WEBBOOK

ULTRA FD1000



© Hydraflow Industries Limited und Able Electric s.ro.
Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Veröffentlichung darf reproduziert, in einem Datenabfragesystem gespeichert oder in jeder Form oder von jedem elektronischen, mechanischen, photokopierenden Gerät aufgenommen werden ohne die schriftliche Zustimmung der Verleger.

Wir sind froh, dass Sie ein neuseeländisches Dörrgerät der Marke EZIDRI für Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Blumen gekauft haben. Dank modernster Technologie dörren EZIDRI-Dörrgeräte sparsam, ohne Zucker und Konservierungsmittel. Durch die ausgeklügelte Dörrmethode behalten Obst und Gemüse Farbe, Geschmack, Aroma und vor allem wichtige Vitamine und Spurenelemente.

Aus der Ihnen vorliegenden Bedienungsanleitung erhalten Sie grundlegende Informationen zur Zubereitung, Dörren, Lagern und Verwendung der getrockneten Produkte. Sie erfahren, dass Sie nicht nur bekannte Obst- und Gemüsearten dörren können, aber lernen auch die Herstellung von Obstfladen aus Kleinobst, trocknen beispielsweise Tomaten, Zucchini, Kürbisse...

Zeitangaben der Trocknung, die Sie bei jeweiligen Arten finden, sind ungefähr und hängen ab von Temperatur und Feuchtigkeit der umgebenden Luft in dem Raum, wo Sie dörren. Ferner haben der Wassergehalt, Reifegrad und die Vorbehandlung Einfluss auf die Trocknungsdauer.

Je mehr Sie dörren, um so mehr Erfahrung sammeln Sie.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude beim Dörren im neuseeländischen Dörrgerät.

EZidri
HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED
26 MONTGOMERY CRESCENT
P.O.BOX 40-281 UPPER HUTT - NEW ZEALAND
www.ezidri.de - ezidri@ezidri.de

Ausgabe 1/2005 - 021005

Garantie- und Servicebedingungen

1. Die Garantiezeit bzw. Gewährleistungszeit beginnt mit dem Zeitpunkt des Kaufdatums auf der Rechnung des Gerätes. Bitte heben Sie die Originalverpackung mit den Transporthalterungen auf.

2. Während der Garantiezeit hat der Käufer Anspruch auf Beseitigung der Mängel.

3. Innerhalb der Garantiezeit wird die Gewährleistung beim Verkäufer beansprucht. Die Ware kann auch in der Originalverpackung mit Transporthalterungen eingeschickt werden; andernfalls haftet der Hersteller nicht für Beschädigungen durch den Versand.

4. Zur Garantiereparatur muss die Ware komplett und im Originalzustand übergeben werden, inkl. Fehlerbeschreibung und ausgefülltem Garantieschein.

5. Als Mängel gelten nicht Beschädigungen enstanden durch:
   a) Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung (entscheidend ist diese deutsche Version)
   b) Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung
   c) Mechanische Beschädigung durch Fall, Stoss oder durch Transport nach Gefahrenübergang auf den Käufer
   d) Unerlaubten Eingriff in den elektrischen oder mechanischen Teil des Dörrgeräts
   e) Eindringen fremder Gegenstände in das Innere des Dörrgeräts

6. Mängelansprüche des Kunden bestehen nicht bei natürlicher Abnutzung oder Schaden die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung und Verwendung, übermäßiger Beanspruchung durch den Kunden oder Dritte oder die aufgrund chemischer, elektrochemischer oder elektrischer Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind und die wir nicht zu vertreten haben. Werden vom Kunden oder von Dritten unsachgemäße Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten vorgenommen, so bestehen für diese und die daraus entstehenden Folgen ebenfalls keine Mängelansprüche.

Adressen der Reparaturwerkstätten:

Ridici systemy, s.r.o.
Dr. Milady Horakove 119/44
460 06 Liberec
Tschechische Republik

Ridici systemy, s.r.o.
Jecna 36
120 00 Praha 2
Tschechische Republik

Ezidri Obst- und Gemüsedörrgeräte
für den Heimbedarf

Inhaltsverzeichnis

	SEITE
Vorschriften zum Gebrauch von Dörrgeräten	6
Sicherheitshinweise	7
Grundlegende Eigenschaften	8
Erhöhung der Kapazität	8
Zubehör	9
Technische Daten	10
Benutzung von Dörrgeräten	10
Pflege und Reinigung	11
Grundlegende Instruktionen und Ratschläge zum Dörren	11
Einstellung der Dörrtemperatur	12
Verwendung gedörrter Lebensmittel	14
Tabelle zum Dörren von Obst	15
Tabelle zum Dörren von Gemüse	17
Obst- und Gemüsefladen	19
Empfohlene Kombination von Obstfladen	20
Dörren von Fleisch und Fisch	21
Obstrezepte	23
Gemüserezepte	24
Brot und Teigwaren	26
Trocknen von Kräutern und Gewürzen	28
Trocknen von Blumen	30

Vorschriften
zum Gebrauch von EZIDRI-Dörrgeräten

1. Lesen Sie ausführlich die gesamte Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt der Sicherheitshinweise.

2. Benutzen Sie die Dörrgeräte zu keinem anderem Zweck, als zum Dörren von Obst, Gemüse, Pilzen, Kräutern und Blumen.

3. EZIDRI Dörrgeräte schalten sich ein durch das Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose und schalten sich aus durch das Ziehen des Netzsteckers. Die Dörrgeräte haben keinen eigenen Netzschalter und schalten sich auch nicht durch die Temperaturwahlschalter aus!

4. Wenn Sie das Dörrgerät zum ersten Mal einschalten, überzeugen Sie sich optisch oder akustisch, ob sich der Ventillator im Gerät dreht. Falls sich der Ventillator nicht dreht, ziehen Sie sofort den Netzstecker und geben das Dörrgerät Ihrem Händler zurück.

5. Legen Sie die Lebensmittel auf das Dörrsieb ausserhalb des Dörrgeräts! Erst nachdem Sie ein Dörrsieb beladen haben, setzen Sie dieses auf die Grundeinheit.

6. Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller gelieferte Zubehörteile.

7. Schützen Sie das Dörrgerät und die Dörrsiebe vor Herunterfallen auch aus geringer Höhe auf den Tisch und vor herabfallenden Gegenständen.

8. Beim Spülen der Dörrsiebe gehen Sie besonders vorsichtig vor, damit die Gitter nicht durchgebrochen werden. Mehr über die Pflege der Dörrgeräte steht im Abschnitt *Pflege und Reinigung*.

9. Bewahren Sie die Dörrgeräte vor offenem Feuer und heissen Gegenständen.

10. Betreiben Sie die Dörrgeräte nicht auf dem Boden, im Staub oder in Feuchtigkeit. Benutzen Sie die Dörrgeräte nicht im Aussenbereich.

Sicherheitshinweise

Bei jeder Bedienung der Dörrgeräte müssen Sie immer nachfolgendeVorschriften einhalten:

a) Bei jeder Mainpulation mit dem Dörrgerät (Reinigung, Transport usw.) muss der Netzstecker immer aus der Steckdose gezogen sein, d.h. das Dörrgerät muss stromlos sein!

b) Die Basis des Dörrgeräts, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen.

c) Bewahren Sie das Dörrgerät vor Eindringen von Wasser, Flüssigkeiten, Dörrgut und Fremdgegenständen in jedwede Öffnung der Basis.

d) Wenn Sie breiartige Lebensmittel vorbereiten, legen Sie die Folienschale auf das Dörrsieb, giessen dann in diese die Paste und erst dann stapeln Sie das Dörrsieb auf das Dörrgerät.

e) Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkante hängen, legen Sie es nicht auf heisse Gegenstände und stellen Sie keine Gegenstände auf das Netzkabel.

f) Verwenden Sie das Dörrgerät niemals, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

g) Ziehen Sie bei jedweder Beschädigung des Dörrgeräts, insbesondere der elektrischen Basis, sofort den Netzstecker und benutzen das Dörrgerät nicht mehr. Übergeben Sie das Dörrgerät zur Überprüfung an eine autorisierte Reparaturverkstatt.

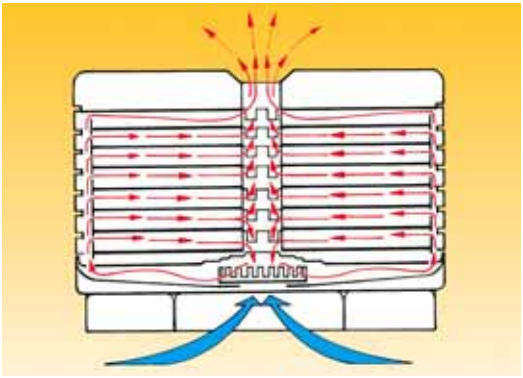
h) Die Adressen der austorisierten Werkstätten finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

i) Versuchen Sie nicht selbst das Dörrgerät zu reparieren oder lassen sie es nicht durch eine nicht authorisierte Werskatt reparieren! Falsche Einstellung der Schutzelemente des Dörrgeräts kann es unwiderbringlich beschädigen, unter Umständen kann auch zum Verbrennen führen!

Grundlegende Eigenschaften

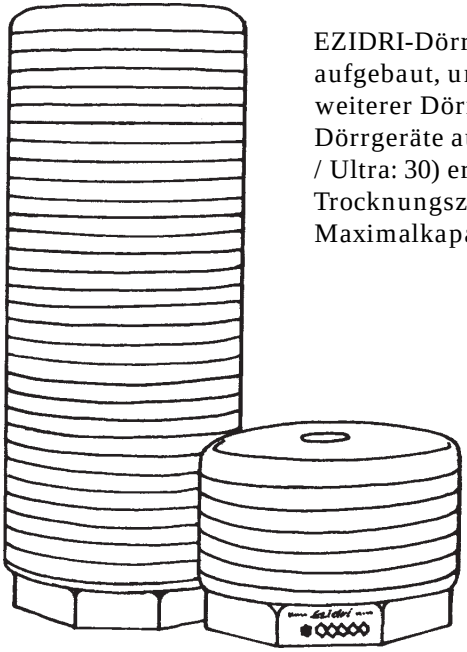
EZIDRI-Dörrgeräte bestehen aus der Grundeinheit (in dieser befinden sich der Ventillator, die Heizspirale, der elektronische Regler und das Netzkabel), Dörrsieb(en), Deckel und Zubehör.

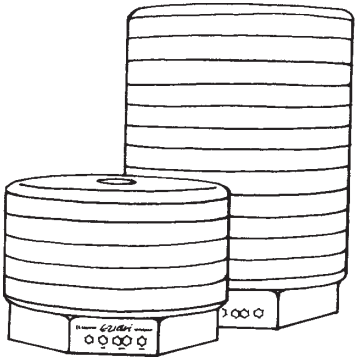
Durch die Ansaugschlitze in der Grundeinheit wird Luft angesaugt, auf die voreingestellte, elektronisch regullierte Temperatur erwärmt und durch das Kanalsystem am Aussenbereich der Dörrsiebe in die jeweiligen Innenbereiche der Dörrsiebe geblasen. Durch die Mitte wird ein Teil der Luft herausgeblasen, ein Teil wieder eingesaugt, nachgewärmt und wieder in den Bereich der Dörrsiebe geblasen.



Erhöhung der Kapazität

EZIDRI-Dörrgeräte sind nach dem Bausteinprinzip aufgebaut, um die Kapazität durch Nachbeschaffung weiterer Dörrsiebe zu erweitern. Beim Erweitern der Dörrgeräte auf die Maximalkapazität (Snackmaker: 15 / Ultra: 30) erhöhen sich weder Strombedarf noch die Trocknungszeiten. Der Hersteller empfiehlt, die Maximalkapazität nicht zu übersteigen.





Zubehör

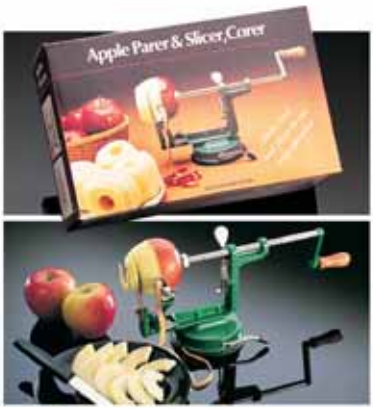
Folienschalen:
Sind bestimmt zur Trocknung von Pastenfüllungen für Obstfladen.

Flexible Siebe:
Herausnehmbare flexible Einlage mit feinen Augen zum Dörren kleiner Stücke. Ihr Gebrauch erleichtert gleichzeitig die Reinigung der Dörrsiebe.

Zu jedem EZIDRI-Dörrgerät werden die serienmässige Anzahl der Dörrsiebe sowie 1 Folienschale und 1 flexibles Sieb geliefert.

Afpelschäler- und -schneider

ist ein praktisches Werkzeug, das wahlweise Schneiden sowie Schälen und Schneiden in einem Vorgang erledigt.
Damit haben Äpfelscheiben immer eine gleiche Form. In nur wenigen Minuten ist ansonsten mühsame Arbeit erledigt.



Technische Daten

Typ:	Everyday Classic	Snackmaker FD 500	Ultra FD 1000
Maximale Leistungsaufnahme in W	500	500	1000
Durschnittliche Leistungsaufnahme in W	100 - 150	100 - 200	200 - 500
Temperaturbetriebsart	1	3	regelbar
Gewicht in Kg	3	3,4	4,7
Durchmesser in mm	340	340	390
Serienmässige Anzahl der Dörrsiebe	4	5	5
Maximale Anzahl der Dörrsiebe	10	15	30

Benutzung der EZIDRI-Dörrgeräte

1. Nehmen Sie das Dörrgerät aus der Verpackung heraus. Entnehmen Sie die Plastikhülle.
2. Beim Gebrauch vergewissern Sie sich, ob sich der Ventilator dreht (siehe Punkt 4. *VORSCHRIFTEN ZUM GEBRAUCH VON EZIDRI DÖRRGERÄTEN*).
3. Separieren Sie die Dörrsiebe, spülen Sie diese unter warmem Wasser mit Spülmittel ab, gut mit Wassen nachspülen und trocknen lassen.
4. Legen Sie Teile der Lebensmittel voneinander getrennt auf das Dörrsieb. Wenn Sie Pastenfüllungen dörren, ölen Sie die Folienschale leicht mit Speiseöl ein und vergewissern Sie sich, dass die Füllung nicht über den Rand fliesst.
5. Wählen Sie mit dem Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur. Schalten Sie das Dörrgerät ein und lassen es für kurze Zeit laufen.
6. Wenn Sie alle Dörrsiebe beladen haben, legen Sie diese auf das Basisteil. Legen Sie auf das Basisteil keine leeren Dörrsiebe, jedoch müssen mindestens 4 Dörrsiebe beladen teilbeladen oder leer sein.
7. Legen Sie den Deckel auf das oberste Dörrsieb.
8. Schalten Sie das Dörrgerät nicht ab, bevor die Trocknung fertig ist.
9. Nach Beendigung des Dörrens ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Pflege von EZIDRI-Dörrgeräten

Benutzen Sie zum Reinigen Wasser mit einer maximalen Temperatur von 60 °C. Benutzen Sie zur Reinigung niemals Metallgegenstände, Drahtschwämme (auch nicht aus Kunststoff) oder abrasive Mittel (Scheuerpulver etc.).

Deckel, Dörrsiebe und Siebe: Weichen Sie diese für einige Minuten im warmen Wasser ein oder im Wasser mit einem nichtagressivem Spülmittel. Mit einer weichen Bürste entfernen Sie Lebensmittelreste.

Folienschalen: Entfernen Sie Reste der Pastenfüllung mit einem Papierhandtuch und spülen unter warmem Wasser. Benutzen Sie keine Spülmittel!
Grundbasis: Reinigen Sie diese grundsätzlich nur im ausgeschaltetem Zustand (Netstecker gezogen), nur auf der Oberfläche mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. In die Einheit darf beim Reinigen kein Wasser gelangen.

Grundlegende Instruktionen und Ratschläge beim Dörren

Führen von Vermerken: Vermerke über Feuchtigkeit, Masse, Dauer des Dörrens und Temperaturen helfen beim wiederholten Dörren. Diese Vermerke können einfach sein, wie Aufkleber auf Gläsern.

Die beste Leistung erzielen Sie: nur mit einwandfreien Lebensmitteln. Wählen Sie richtig reifes Obst, um den höchsten Nährwert zu erhalten. Verwenden Sie niemals angefaultes oder schimmliges Obst, Gemüse etc. und das auch nicht nach Ausschneiden und Reinigen!

Vorbereitung: Zum Erhalt von Aroma und Nährwert benutzen Sie nur Qualitätsobst. Waschen Sie es sorgfältig, schälen, entkernen und schneiden. Dort, wo es empfohlen ist, vorbehandlen Sie es entsprechend.

Füllmenge für Dörrsiebe: Es ist schwer die optimale Menge zu bestimmen - allgemein werden ca. 0,5 kg für ein Dörrsieb empfohlen.

Empfohlene Grösse: Für Stückfüllung wird empfohlen eine Stärke von ca. 5 mm. Arbeiten Sie schnell, um den Nährwert zu erhalten und die Stücke nicht antrocknen. Gleiche Sorten schneiden Sie in möglichst gleichgrosse Stücke (z. B. Bananen, Tomaten usw.). Das erleichtert die zukünftige Vorbereitung der Speisen.

Einstellung der Dörrtemperatur

Everyday Classic
Das Everyday Classic Dörrgerät wird durch Stecken des Netzsteckers eingeschaltet. Die Temperatur ist fest eingestellt auf einen Temperaturbereich zwischen 50-60 °C.

Snackmaker 500
Das Snackmaker 500 Dörrgerät wird durch Stecken des Netzsteckers eingeschaltet. Die Kontrolleuchte der Betriebsart “LOW” leuchtet auf. Durch Drücken des grünen Tasters wechselt die Betriebsart auf “MEDIUM, durch weiteres Drücken auf “HIGH”. Die Betriebswahl verläuft bei jedem Drücken des grünen Tasters im Zyklus MEDIUM – HIGH – LOW ab.

Ultra FD 1000
Das Ultra FD 1000 Dörrgerät wird durch Stecken des Netzsteckers eingeschaltet. Die Netzleuchte leuchtet auf. Die Temperatur lässt sich durch den Drehschalter stufenlos im Bereich von 35-60 °C einstellen. Empfohlene Temperaturen sind wie bei Snackmaker.

Vorheizen
Wählen Sie die empfohlene Temperatur und schalten das Dörrgerät für eine kurze Zeit vor dem Beladen mit den Dörrsieben. Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln senkt die Temperatur innerhalb des Dörrgeräts. Wir empfehlen jedoch nicht, zum Ausgleich dieser Temperaturabsenkung eine höhere Temperatur zu wählen.

Vorbehandlung von Obst und Gemüse vor dem Dörren
Das Gemüse kann blanchiert werden (thermische Behandlung), womit eine Enzymreaktion verhindert wird, die einenAromaverlust verursacht. Mehr über die Vorbehandlung von Obst vor dem Dörren steht im Abschnitt “Dörren von Obst”. Die Vorbehandlung ist für das Dörren von Obst nicht notwendig, sie verbessert jedoch das Aussehen der Lebensmittel, erhöht deren Haltbarkeit und manchmal auch den Nährwert. Manche Obstarten (Feigen, Pflaumen, Weintrauben und Heidelbeeren) haben einen schützenden Wachsbelag. Damit bei diesen Onstarten das Dörren beschleunigt wird, werden sie unmittelbar vor dem Dörren für 1 – 2 Minuten in heisses Wasser gelegt. Der Belag löst sich auf und das Dörren wird schneller stattfinden. Nach dem Herausnehmen aus dem heissen Wasser spülen Sie noch mit kaltem Wasser nach. In manchen Fällen, beispielsweise bei Pflaumen, genügt es die Früchte zu halbieren und mit der Schale nach unten auf das Dörrsieb legen.

Dörrzeiten
Die Dauer des Dörrens hängt von der Füllmenge der Dörrsiebe, Stärke der Stücke, Luftfeuchtigkeit und Lufttemperatur der Umgebung und hauptsächlich vom Wassergehalt der Lebensmittel ab. Machen Sie sich Notizen; diese Erfahrungen werden Ihnen in der Zukunft nutzen.

Lagerung und Kennzeichnung
Gedörrte Lebensmitte behalten ein Drittel bis ein Zwölftel ihrers ursprünglichen Gewichts. Geeignete Behälter sind Einmachgläser, Behälter mit Metallschraubdeckelm usw. Lagern Sie Lebensmittel in Plastiktüten und in festen Behältern zum Schutz vor Insekten. Füllen Sie die Behälter randvoll zur Verhinderung der Lufteindringung. Seien Sie beim Befüllen vorsichtig, damit Sie die Lebensmittel nicht zerdrücken. Geeignet sind kleinere Behälter, weil bei jedem Öffnen Luftfeuchtigkeit eindringt.
Die Behälter können Sie mit Etiketten mit Angabe des Inhalts, Datum und Dauer der Herstellung, Gewicht usw. kennzeichnen .

Regelmässige Kontrolle der Feuchtigkeit
Die erste Woche nach dem Dörren schütteln Sie den Behälter ab und zu durch, damit Sie sich vergewissern, dass der Inhalt nicht feucht geworden ist. Später überprüfen Sie ab und zu die gelagerten Lebensmittel und falls sie feucht werden, dörren Sie sie nach.

Bezeichnung	Symbol	Temperatur [°C]	geeignet für
LOW		35 - 40	Kräuter, Gewürze, Blumen
MEDIUM		50 - 55	Obst, Gemüse, Pilze, Obstfladen
HIGH		56 - 60	Fertiggerichte

Verwendung gedörrter Lebensmittel

Den usrprünglichen Zustand der Lebensmittel erzielen wir durch Rehydrierung (Wasserzufuhr durch Einweichen). Es ist nicht bei allen Arten notwendig – gedörrtes Obst und Obstfladen sind ausgezeichnete Zwischenmahlzeiten; Gemüse können in Suppen, Schnellgerichten und gedünsteten oder anders zubereiteten Speisen auch ohne Rehydrierung verwendet werden. Auch Kräuter verwenden wir im getrockneten Zustand, üblicherweise in Kräutertees.

Bei der Rehydrierung gilt als allgemeine Faustregel: auf eine Tasse Obst, Gemüse oder Pilze ist eine Tasse Wasser zu giessen. Nach 5 - 15 Min. Einweichzeit wird es nach Rezept wie Frischkost verarbeitet. Beim Einweichen verwenden Sie weder Salz noch Zucker. Das übriggebliebene Wasser verwenden Sie zur Speisenzubereitung – es enthält Vitamine und Spurenelemente.

Kochen ist eine Art Rehydrierung. Obst und Gemüse werden in Wasser, Fleischbrühe oder Sauce gekocht oder direkt den Speisen zugefügt, die mit Wasser aufgegossen wurden. Üblicherweise verwendet man eine halbe Tasse gedörrtes Gemüse statt einer ganzen Tasse frisches Gemüse.

Tabelle zum Dörren von Obst

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Lebensmittelmenge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und Lufttemperatur der umgebung, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.). Legen Sie das Obst nur in eine Lage.
Empfohlene Dörrtemperatur ist 55°C – MEDIUM.
Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Obstart	Vorbereitung	Vorläufige Vorbehandlung	Trockungsdauer	Trocknungstest	Anwendung
Äpfel	Feste, reife Früchte, schälen (wenn gewünscht), in 5 mm Scheiben schneiden, entkernen	2 Min. in Lösung einweichen, trocknen	8-10 h	biegsam	Müsli, Kuchen, Knödel
Aprikosen	Feste, reife Früchte, entkernen, vierteln oder in Scheiben	2 Min. in Lösung einweichen, trocknen - oder ohne Vorbehandlung	10-28 h	biegsam	Trocken oder eingeweicht in Deserts, Müsli, Fleischspeisen oder Saucen
Bananen	Reife Früchte mit braunen Stellen auf der Schale (hoher Zuckeranteil - wenig Stärke)	Ohne Vorbehandlung	12-16 h	brüchig	Müsli, Kindernahrung, Kuchen
Heidelbeeren	Reife Früchte, waschen, Stiele entfernen	30 - 60 Sek. ins heisse, dann ins kalte Wasser	24-36 h	zäh	Milchcoktails, Speiseeis, Joghurts, Müsli, Kuchen, Tees
Kirschen	Feste, saftige Früchte, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Nicht notwendig, 30 - 60 Sek. ins heisse, dann ins kalte Wasser	12-24 h	zäh	Brotzeit, für Kuchen, Eis
Zitrusfrüchte	Waschen, schneiden, schälen möglich (bei behandelter Schale jedoch ein Muss)	Ohne Vorbehandlung	16-18 h	brüchig	Brotzeit, Aroma in Pulverform
Schale von Zitrusfrüchten	Nur chemisch reine und unbehandelte Schalen waschen und bittere weisse Pelle abziehen	Ohne Vorbehandlung	4-8 h	zäh	Kuchen, Puddings, Schokolade
Johannisbeeren	Zerkleinern und als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 h	biegsam	Obsttees, Füllung von Mehlspeisen, Garnitur von Süsspeisen
Feigen	Reife, waschen, halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit Schale nach unten.	Ohne Vorbehandlung	10-30 h	zäh	Geschmort, Obstsalat, Pudding, Kuchen
Weintrauben	Besser kernlose, reife, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Ohne Vorbehandlung oder für 1-2 Min. ins heisse Wasser	20-30 h	biegsam	Als Rosinen
Kiwi	Reife und feste, schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	Ohne Vorbehandlung	8-10 h	biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Obstsalate
Pfirsiche	Grosse feste Früchte, jedoch nicht unreife, waschen, schälen, entkernen, in 5 mm Scheiben	2 Min. einweichen, trocknen - oder ohne Vorbehandlung	8-16 h	zäh, biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Chutneys, Kuchen

Obstart	Vorbereitung	Vorläufige Vorbehandlung	Trockungs-daue-r	Trocknungs-test	Anwendung
Birnen	Waschen und schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	2 Min. einweichen, trocknen, oder ohne Vorbehandlung	8-10 h	biegsam	Geschmorrtes Obst, Obstsalate, Desserts, vorzügliche Brotzeit mit Käse
Ananas	Reife und gesunde, nicht überreife Früchte schälen, Fasern entfernen, 5 mm Scheiben	Ohne Vorbehandlung	14-18 h	zäh, biegsam	Müsli, Pudding, als Brotzeit, Pulver zum Süssen
Pflaumen	Süsse, reife, waschen, halbieren, entkernen, grosse vierteln	Ohne Vorbehandlung	10-20 h	biegsam	Süsse Brotzeit oder in Vebdindung mit anderem Obst, für Puddings
Himbeeren	Zerkleinern, als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 h	biegsam	Kuchen, Rolladen, Obsttees
Rhabarber	Feste, rote, gerade, saäbern. Waschen, 25 mm lange Plättchen	Ohne Vorbehandlung	7-12 h	brüchig	Müsli, Milchcoktails, Speiseeis, Kuchen

Durschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischobst:

Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche 1,5 kg
Kirschen, Birnen, Bananen 1,0 kg

Tabelle zum Dörren von Gemüse

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Lebensmittelmenge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und Lufttemperatur der umgebung, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.).

Empfohlene Dörrtemperatur: 55°C - MEDIUM

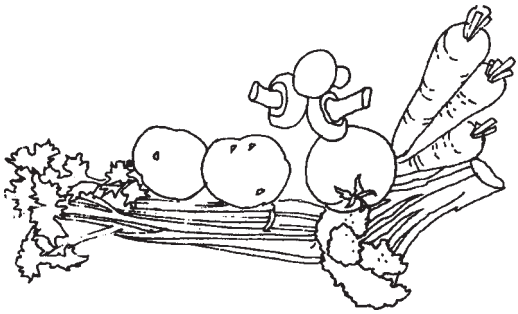
Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Gemüseart	Vorbereitung	Vorläufige Vorbehandlung	Trockungsdauer	Trocknungstest	Anwendung
Grüne Bohnen	Längs schneiden in kleine Streifen	Im heissen Dampf blanchieren bis glasig, dann ins kalte Wasser	4-6 h	brüchig	Gemüsesbeilage für Suppen, zum Dünsten
Rote Beete	Waschen, in 10 mm Würfel schneiden	Weichkochen, abkühlen lassen	10-12 h	brüchig	Borschtsch, oder trocken mit Käse als Brotzeit
Rosenkohl	Junge Röschen halbieren	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-14 h	brüchig	Für Suppen, zum Dünsten
Möhren	Waschen, schälen, in schieben, Würfel oder reiben	5 Min blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 h	zäh	Für Suppen und Saucen
Blumenkohl	Jung und weiss, waschen, 5-8 mm Stücke, in Salzwasser einweichen wegen Insekten	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 h	brüchig	Trockener Blumenkohl ist braun, nach Einweichen cremig, für Suppen und zum Panieren
Sellerie	Junge und knackige, in 5 mm Stücke schneiden	Nicht notwendig	6-8 h	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen, als Selleriesalz
Gurken	Nicht schälen, in 5 mm Scheiben	Nicht notwendig	6-8 h	brüchig	Als Chips
Blattgemüse (Wirsing, Spinat)	Frische und eindeutig grüne, waschen und Blätter rupfen	Im Dampf blanchieren, in einer Lage auf Tablett schichten	4-8 h	brüchig	Zum Pulver zermalmen, für Sahne- und Gemüsesuppen und gedünsteten Speisen, Zitronensaft hinzugeben
Pilze	Frische	Nicht wässern, säubern, 5 mm Scheiben (Köpfe und Stiele), kleine ganz lassen	5-8 h	fest bis knusprig	Omelett, Suppen, Saucen, Schnellgerichte
Zwiebeln	Schälen, Spitzen abschneiden, 5 mm Streifen oder Scheiben, nicht mit anderem Gemüse trocknen (scharfes Aroma)	Ohne Vorbehandelung	6-10 h	knusprig	Suppen, Salate, gekochte Speisen,.lagern als Scheiben oder Pulver
Erbsen	Jung und knackig, schälen und waschen	Überbrühen	5-8 h	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen oder zum Mischen mit anderem Gemüse
Paprika	Frische, gerade, 5 mm Streifen oder Ringe, Samen entfernen	Ohne Vorbehandlung	5-10 h	brüchig	Schnellgerichte, Suppen, Pizza

Gemüseart	Vorbereitung	Vorläufige Vorbehandlung	Trockungsdauer	Trocknungstest	Anwendung
Kartoffeln	Waschen, schälen, 5 mm Streifen, Ringe, Würfel oder reiben	5 Min. blanchieren, werden druchsichtig, aber noch fest. Einweichen ins Wassser zum Ausscheiden von Stärke	8-12 h	knusprig	Suppen und gedünstete Speisen
Tomaten	Reife und feste, eindeutig rote, eher saure. Waschen, 5 mm Scheiben. Falls beim Trocknen dunkeln, Temperatu um 5 C absenken	Ohne Vorbehandlung	8-10 h	Zäh bis knusprig	Für alle Speisen mit Tomaten. Als Pulver in Salate, Suppen, Saucen, für Tomatensaft
Zucchini	Junge, brüchige Früchte waschen, Oberseite abschneiden, längs schneide, 5 mm Scheiben	2 Min. blanchieren	7-10 h	Zäh bis knusprig	Als Chips, in Suppen und zu Schnellgerichten

Durschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischgemüse:

Kohl, Sellerie, Zwiebel , Spinat	1,0 kg
Bohnen, Rote Beete, Möhren, Tomaten	1,5 kg
Erbsen, Kartoffeln	2,0 kg



Obst- und Gemüsefladen

Obstfladen sind gedörrte zusammengerollte Scheiben aus süssem oder ungewürzten breiigem Obst oder Gemüse. Sie enstehen durch Verteilung der Pastenfüllung auf der leicht geölten Folienschale.

Verteilen Sie die Füllung stets auf die im Sieb liegenden Folienschale, ausserhalb des Dörrgeräts, damit die Füllung nicht versehentlich ins Gerät eindringt und legen Sie dann das Sieb vorsichtig auf das Dörrgerät.

Zubereitung:
Pürieren oder verreiben Sie am besten leicht überreifes Obst oder Gemüse zum Brei, geben einen Teelöffel Honig auf eine Tasse Pürre hinzu und verteilen die Mischung gleichmässig. Die Früchte können auch mit Schale vermischt sein, mit Ausnahme von Pfirsichen und Erbsen. Manche Früchte, wie z.B. Äpfel, Aprikosen und Pfirsiche oxidieren schneller, deshalb verkürzen Sie die Zubereitungszeit. Beim beerenähnlichen Obst mit grossen Kernen ist es sinnvoll, die Paste nach dem Pürieren zu passieren. Der Fladen sollte in der Mitte ca. 3 mm und am Rand ca. 5 mm stark sein. Die Rolle ist fertig, wenn die Mitte bei Berührung nicht mehr klebt. Manche beerenähnliche Fladen (z.B. rote oder schwarze Johannisbeere) werden immer etwas klebrig sein.

Nehmen Sie die die Fladen am besten noch warm heraus, damit sie sich nicht an der Folienschale festkleben. Rollen Sie sie und verpacken sie in Plastickverpackungen und lagern sie in luftdichten Behältern. Die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühltruhe verlängert die Haltbarkeit.

Obstfladen eignen sich als ausgezeichnete Zwischenmahlzeit. Bei Mischung der Fladen mit heissem Wasser im Verhältniss 3+1 erhalten Sie Konfitüre ohne Zucker.

Der Verbrauch der Füllung auf ein Foliensieb ist rund 2 Tassen für Ultra 1000 und 1 ½ Tassen für Snackmaker 500.

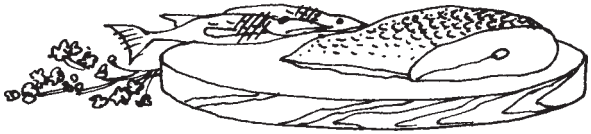
Trockenprobe: Die Fladen sind trocken, wenn sie ohne feuchte Flecken sind. enn die Fladen brechen, sind sie zu trocken.

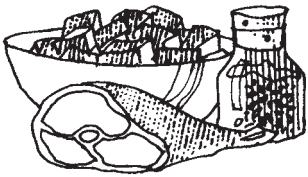
Empfohlene Kombination für Obstfladen

Empfohlene Dörrtemperatur: 55°C - MEDIUM
Die Dörrzeit beträgt 8 - 12 Stunden.

Obstsorte	Kombination	Gewürze und Beigeschmack	Beilage
Äpfel	Bananen, Datteln, Pfirrsiche, Birnen, Zwetschgen, Rosinen, Beerenobst	Zimt, Honig, Muskatnuss, Zitronensaft, Apfelsinen, Erdbeeren	Nüsse, Kokosnuss
Aprikosen	Äpfel, Bananen, Datteln, Ananas	Weinbrand, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss, Rohrzucker	Nüsse
Bananen	Äpfel, Aprikosen, Blaubeeren, Weintrauben, Erdnussbutter, Zitronen- oder Apfelsinenschalen, Himbeeren	Zitronensaft, Muskatnuss, Vanille, Honig, Ingwer, Muskatblüte	Nüsse, Kokosnuss
Blaubeeren	Bananen	Zitronensaft	
Kirschen	Äpfel, Bananen, Himbeeren, Rhabarber	Honig, Zitronensaft, Mandelgeschmack	Mandeln, Kokosnuss
Preiselbeeren	Apfelpürree, Bananen, Datteln, Apfelsinen	Honog, Apfelsinensaft	
Weintrauben	Äpfel, Bananen	Honog, Apfelsinensaft	
Nektarinen		Honig, Zitronensaft	Nüsse
Apfelsinen	Bananen, Birnen	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss	Kokosnuss
Pfirsiche	Äpfel, Ananas	Zimt, Zitronensaft, Muskatnuss, Honig	Nüsse
Birnen	Äpfel, Annanas	Zimt, Zitronensaft, Muskatnuss	Kokosnuss
Ananas	Bananen, Apfelsinen	Zimt, Honig	Kokosnuss
Zwetschgen	Äpfel, Datteln, Rosinen	Honig, Zitronen- oder Apfelsinensaft	Sesamsamen
Kürbis		Rohrzucker, Zimt, Nelken, Ingwer, Honig, Muskatnuss	
Himbeeren	Äpfel, Bananen	Honig	
Rhabarber	Äpfel, Erdbeeren	Zucker, Honig	
Erdbeeren	Bananen, Rhabarber, Ananas	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatblüte, Muskatnuss	Kokosnuss, Schlagsahne
Joghurt	Jedwedes Obst nach Geschmack		

Dörren von Fleisch und Fisch





Empfohlene Dörrtemperatur: 60°C - HIGH
Die Dörrzeit beträgt 6-8 Stunden.

Jerky und Biltong
Ist eine beispielswiese in den USA und in Süd-Afrika sehr beliebte Art von Dörrfleisch. Es wird aus rohem Rind- oder Rehfleisch hersgestellt, das gesalzen oder marieniert und danach gedörrt wird. Rohes Hähnchen- oder Schweinefleisch ist nicht geeignet.

Gedörrtes und gekochtes Fleisch sowie Fleischgerichte
Das Fleisch wird zuerst gekocht, danach in kleine Stücke geschnitten und gedörrt. Es kann auch gekocht werden als Teil eines kompletten Gerichts wie Auflauf und Eintopf, danach wird es gedörrt und bei Bedarf durch Zugabe von Wasser wiederhergestellt. Hähnchen- und Schweinefleisch, die nicht für Jerky verwendet werden, sind hierfür geeignet.

Fish Jerky
ist roher Fisch, der gesalzen und manchmal geräuchert wurde und danach gedörrt wurde.

Dörren von Beef Jerky
Verwendet wird mageres Rindfleisch ohne Fett, da fett beim Lagern ranzig wird. Zwei Kilogramm mageres Fleisch ergeben 500 Gramm Jerky. Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch in lange 5 mm dicke Streifen zu schneiden oder verwenden Sie ein scharfes Messer. Ein wenig angefrorenes Fleisch lässt sich leichter schneiden. Quer zur Faser geschnittenes Fleisch ist weniger zäh als längs geschnittenes.

Wildfleisch
Jeder Teil kann verwendet werden, da das Fleisch immer mager ist. Es wird empfohlen, Wildfleischvor dem Dörren für mindestens 60 Tage tiefzufrieren als Vorsichtsmassnahme gegen Krankheiten, die das Tier mit sich getragen haben könnte.

Marinade für 500 Gramm mageres Rind- oder Wildfleisch

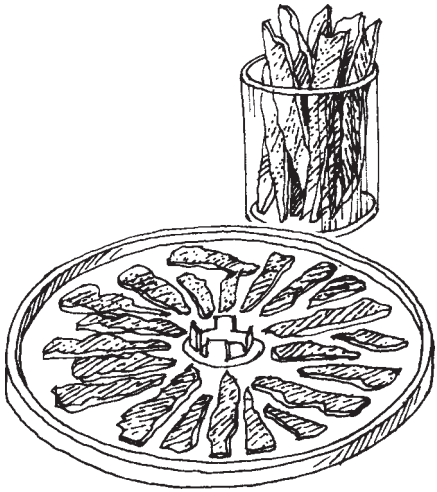
4 EL Sojasauce
4 EL Worcesteshire Sauce
1 EL Tomatensauce
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Salz
1 EL Ingwerpulver
1 EL Currypulver

Das Fleisch vollständig mit Marinade bestreichen, bedecken und im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden stehen lassen, danach abschütten. Legen Sie eine Folienschale auf das unterste Dörrsieb, um Tropfen abzufangen. Auf den darüberliegenden Dörrsieben benutzen Sie flexible Siebe, auf denen Sie das Fleisch ausbreiten. Drehen Sie das Fleisch nach 4 Stunden Dörren um. Dörren Sie bei 60°C - HIGH - 6 bis 8 STunden lang. Es ist fertig, wenn es isch wie eine Wiede biegt, ohne zu brechen.

Süd-Afrikanischer Biltong

1 kg Rehfleisch
1 TL grobkörniges Salz
2 TL Zucker
1/2 TL gemahlenen scharzen Pfeffer
1 TL gemahlenen Koriander
125 ml Essig

Schneiden Sie Fleisch in 10 mm dicke Scheiben und mit Marinade bestrichen über Nacht stehen lassen. Flüssigkeit abschütten und auf Folienschalen oder festen Sieben bei 60°C - HIGH - 10 bis 12 Stunden lang dörren, bis die Streifen biegsam aber nicht brüchig sind.



Corned Beef Jerky

Schneiden Sie ungekochtes, abgelagertes Corned Beef in lange, dünne, gleiche Streifen. Legen Sie sie flach auf die flexiblen Siebe und dörren bis sie ledern sind. Getrocknetes Corned Beef sollte brechen, wenn es gebogen wird, sollte aber nicht spröde werden. In einem Luftdichtem Behälter verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.

Obstpfannkuchen

50 g Dörrobst (Mischung)
150 g Mehl (mittelgrob, wenn vorhanden)
50 g Zucker
¼ l Milch
¼ Packung Backpulver
1 Ei
1 EL zerlassener Butter
Salz, Zimtzucker

Das Obst in einer Tasse Wasser einweichen und aufquellen lassen. Zerreiben Sie das Ei mit Zucker und geben die warme Butter hinzu, eine Salzprise, das Mehl, das Backpulver und Milch. Vermengen Sie den Teig gründlich und geben geschnittenes Obst hinzu. In der Pfanne kleine Pfannkuchen rösten und anschliessend mit Zimtzucker bestreuen.

Apfelauflauf

150 g gedörrte Äpfel (in Scheiben)
5 Eier
½ Packung Backpulver
Zitronenschale
50 g Zucker
50 g Semmelbrösel
1 EL Rum, Zimt,

Kochen Sie die gedörrten Apfelscheiben im Wasser halb gar. Die Eidotter mit Zucker, Zitronenschale, Zimt und Rum verreiben. Geben Sie zur Mischung die Äpfel und Semmelbrösel. Aus dem Eiweis schlagen Sie Schnee und mengen Sie diesen als letzen zur Mischung unter. Bestreichen Sie die Backform mit ein wenig Öl ein, bestreuen den Boden mit Semmelbrösel, füllen mit Mischung und bei 180 °C 15-20 Minuten backen.

Obstaufstrich

1 kg Dörrobst (Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche)
1 TL Zimt
1 TL Mandelaroma
1 l Wasser
200 g Zucker

Bringen Sie in einem grossen Topf das Dörrobst zum Kochen. Kochen Sie bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten lang. Mischen Sie Zimt, Zucker und Mandelaroma unter und köcheln weitere 30 Minuten. Wenn das Obst weich ist, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen ihn abkühlen. Die kalte Masse zerdrücken oder pürieren Sie zum Brei. Lagern Sie im verschlossenen Glas im Kühlschrank. Der Aufstrich ist ausgezeichnet z.B. aufs Brot, Dalken oder Pfannkuchen.

Obstmüsli

100 g Dörrobst
(Mischung aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren, Wallnüsse
Pfirsichen)
50 g Schokoladenkrümmel
400 g Haferflocken
50 g geraspelte
50 g Roggenkeime

Hacken Sie das Obst klein und vermischen zusammen mit anderen Zutaten. Alles lagern Sie in einem verschlossenem Behälter. Die Mischung können Sie mischen mit Joghurts, Milch oder aus ihr einen Haferbrei mit Obst kochen.

Gemüserezepte

Porreesuppe mit Käse

30 g gedörrten Porree
50 g Butter
½ Fleischbrühwürfel
3 EL geriebenen Käse
1 l Wasser
50g Mehl
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Petersilie

Den Porree ½ Stunden in Wasser aufquellen lassen, danach überschüssiges Wasser abschütten und den Porree abtropfen lassen. In Butter schmoren, Mehl hinzugeben und eine helle Mehlschwitze braten. Nach Abkühlung nach und nach unter ständigem Rühren Wasser und Brühwürfel hinzugeben und aufkochen. Zur fertigen Suppe Sahne zugiessen und mit Petersilie bestreuen. Geriebenen Käse gibt zur Suppe jeder nach Belieben.

Gemüsepizza

1 Pizza aus der Tüte
gedörrte Scheiben von Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Öl, Salz, Pfegger, Oregano, Schnittlauch
2 Eier
100 g geriebene Käse
Ketchup

Das Dörrgemüse ca ½ Stunde im Wasser aufquellen lassen. Zwischendurch den Teig vorbereiten laut Packungsanleitung. Die Bratpfanne mit Öl einreiben und darin den Teig ausbreiten. Den Teig mit Öl und Ketchup bestreichen und mit den Gemüsescheiben belegen. Übergiessen mit verquirlten Eiern, salzen, pfeffern und mit Käse und Oragano betreuen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Pilzschnitzel mit Gemüse

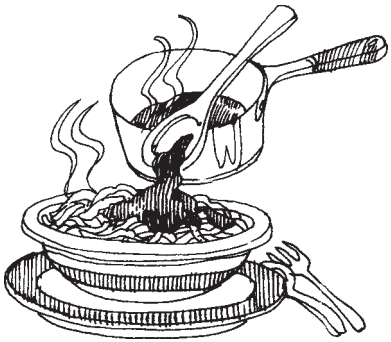
30 g getrocknete Pilze
60 g gedörrte Gemüsemischung
100 g geriebener Käse
3 Eier
3 EL Mehl
Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl
1 EL Butter

Die getrockneten Pilze und das Dörrgemüse ca. 1 Stunden in Wasser aufquellen lasse und danach gar kochen. Zur Mischung geben Sie Eier, Käse, zerlasene Butter und Mehl. Salzen, pfeffern und nach Bedarf mit Semmelbrösel verdicken. Mit dem Esslöffel Puffer herausstechen und in Öl braten. Servieren mit Kartoffeln und Tatarensauce.

Gazpacho

500 g reife Tomaten
1 Gurke
1 grüner Paprika
2 grosse Zwiebeln
2 Möhren
50 ml Öl
2 EL Essig
5 Tropfen Tabasco
¼ TL gehacktes Basilikum
Pfeffer

Die Tomaten, Gurke, Zwiebel, Paprika und Möhren pürieren. Zur Mischung Essig, Tabasco, Pfeffer und Basilikum zugeben. Nochmal kurz pürieren. Die Mischung auf Folienschale dörren, zum Pulver zerbröseln und in einer Flasche aufbewahren. Vor der Benutzung die Mischung in Wasser einweichen (ein dicker Brei entsteht), die Sie als pikante Beilage benutzen können.



Getrocknetes Brot

Schneiden Sie ein Tag altes Brot in Würfel. Dörren Sie ca. 1 Stunde. 500 g frisches Brot ergibt ca. 4 Tassen. Wenn Sie das Brot vor dem Dörren abschmecken wollen, begiessen Sie die Würfel mit 3 EL zerlassener Butter, geben Knoblauch mit Salz, Parmesankäse oder andere Gewürze hinzu und dörren bis knusprig. Als Beigabe für Salate oder Suppen.

Käse für Teigwaren

Sie können Ihren beliebten Käse stets zur Verfügung haben – es genügt, das sie den Käse reiben und dörren. Käase, salz und Pfeffer in eine kleine Plastiktüte luftdicht verschliessen. In grössere Tüte legen Sie die Teigwaren zusammen mit dem Beutel mit dem Käse und alles zusammen luftdicht verschliessen. Anwednung: Die Teigwaren weich kochen. Mit Käsemischung betreuen, vermischen und ca. 6 Minuten bedeckt lassen. Danach wieder vermischen und servieren. Abschmecken mit Butter und Gewürze möglich.

Nudeln

Wenn Sie zu Hause Nudeln machen, können sie diese auch trocknen:
2 Tassen Mehl (für zähen Teig etwas mehr)
¼ Tasse Sojamehl (den Mehlanteil verringern oder auslassen)
¼ Tasse Roggenkeimlinge (den Mehlanteil verringern oder auslassen)
2 Eier
½ Tasse Milch
Salz

Eier zerquirlen, übrige Zutaten hinzufügen und Teig verarbeiten. Dent Teig in drei teilen. Jeden Teil auf einer mehlbestreuten Unterlage dünn auswalzen. Mit scharfem Messer in ca. 5-10 mm breite Streifen schneiden. Auf Foliensiene legen und bei 60 °C dörren. Ergibt ca. 6 Tassen Nudeln. Aufzubeahren in Plastikbeuteln oder im Kühlschrank, wo es sich länger hält.

Instantreis

Kochen Sie den Reis nach Anleitung und dörren anschliessend. Anwednung: Einen Teil Reis mit einem Teil heissen Wasser aufgiessen und 5 Minutenstehen lassen.

Instantnudeln

Werden zubereitet, wie Instantreis. Als Zugabe zum Dörrgemüse und in Suppen.

Trocknen von Kräutern und Gewürzen

Empfohlene Dörrtemperatur: 35 - 40°C - LOW

Kräuter lassen sich sehr leicht züchten, weil sie nicht viel Platz und Pflege beanspruchen. Gedörrt haben Sie sie das ganze Jahr zur Verfügung. Sammeln Sie junge und brüchige Blätter , sie haben mehr Aroma. Schoten mit Samen werden vor dem Öffnen gesammelt, damit sie von der Sonne nicht austrocknen. Wenn Sie Blüten dörren, sammeln Sie sie vor der vollen Blütenentfaltung.
Die Mehrzahl von Kräutern und Gewürzen lassen sich mit Stielen dörren. Die Samen und Blätter lassen sich leichter trennen, wenn trocken. Kräuter werden bei einer Temperatur bis 35 °C gedörrt, Gewürze ist nicht so empfindlich und lässt sich bei 40 °C dörren. Vor dem Lagern beschriften, denn im trockenen Zustand lassen sich Kräuter schlechter auseinanderhalten. Lagern aan einem kühlen und dunklen Ort in Glas oder Stoffbeuteln – zermalmen erst vor dem Gebrauch.

Ingwer: Die Wurzel reiben oder schneiden und bei 35 °C dörren.

Meerrettich: Die Wurzel abschrubben, raspeln oder in 5 mm Scheiben schneiden und bei 35 °C dörren. Danach könenn sie ihn pulverisieren.

Knoblauch: Schälen, kleinschneiden, auf Folienschale verteilen und bei 35 °C dörren. Lagern im ursprünglichen Zustand oder pulveriesieren.

Kräutertees: Kräuter bestimmt für die Zubereitung von Tees müssen nicht in Pulverform sein. Auf eine Tasse brühendes Wasser einen vollen TL trockener Kräuter. 5 Minuten ziehen lassen, dann absieben. Kräuter werden einzeln oder als Mischung verwendet – z.B. Anis, Kamille, Pfefferminze, Waldmeister – versuchen Sie Nelken, Zimt und Muskatnuss hinzuzugeben.

Petersilie: Gut sbspülen, abtropfen lassen und auf Foliensieb 3-4 Stunden lang dörren.

Kräuteressig: In verschiedene Essigarten können Sie Ihre Lieblingskräuter zugeben – z.B. Basilikum pder Knoblauch in Weinessig. Für italienischen Salatdressing geben Sie hinzu Oregano, Basilikum, Knoblauch oder Thymian. Alle Arten von Kräuteressig werden wie folgt zubereitet: In 1 l Essig 50 g getrocknete Kräuter hinzugeben, zum Kochn bringen, abkühlen lassen. Vor dem Abfüllend er Flaschen lässt sich der Essig noch absieben.

Getrocknete Brotmischung: Mischen Sie 2 und ½ Tassen getrockneter Semmelbrösel oder Würfel (aus dem Dörrgerät), ½ Tasse Zwiebelpulver, 1 TL Knoblauchpulver, 2 TL Petersilie, ½ TL Majoran, 1 EL Sellerie, 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer (Kraäuter, Gewürze und Gemüsepulver mit dem Dörrgerät zubereitet). Gut vermischen und in luftdichtem Behälter lagern. Innerhalb 2-3 Monaten aufbrauchen. Als Zugabe in Suppen (Knoblauch-, Erbsensuppe usw.).

Kräuterbutter: ½ Tasse Butter, ½ Tasse Öl, 1 EL Petersilie, ½ TL Thymian, ½ TL Basilikum, ¼ TL Schnittlauch (alles getrocknet), ¼ TL Salz, 1/8 TL Knoblauchpulver. Alles gut glatt vermischen. Für Cracker und Brot.

Trocknen von Blumen

Empfohlene Dörrtemperatur: 35 - 40°C - LOW

Ähnlich wie Kräuter können wir auch Blumen trocknen. Die Grösse der Blüten ist jedoch beschränkt auf den Abstand zwischen den Dörrsieben, die 28 mm beträgt. Kleinere Blüten mit Stielen (damit wir sie nach dem Trocknen anordnen können) verteilen wir auf die Siebe und dörren bei 40 °C. Bei glecihmässiger Temperatur und ohne Lichteinfluss behalten die Blüten ihre ursprüngliche Farbe. Auch einzelne Blütenblätter aus verschiedenen Blumen lassen sich trocknen, die man zu dekorativen Zwecken benutzen kann.

Zubereitung: Blumen zum Trocknen früh morgens oder spät nachmittags schneiden, wenn sie kühl und trocken sind. Sammeln Sie diese nicht gleich nach einem Regen oder Morgentau. Zum Trocknen suchen Sie feste Blumen und nur halb aufgeblüht. Auch wenn volle Blüten schöner sind, verlieren diese beim Trocknen oft ihre Blütenblätter. Die Blumen möglichst rasch nach dem Schneiden trocknen.

Potpourri (Mischung): Zur Zubereitung von Potpourri, das die Luft in einem Zimmer auffrischt, benötigen Sie keine exotischen Blumenarten. Die Mehrzahl von Gartenblüten und Blättern ist verwendbar. Rosenblüten prägen sich durch ihren Duft aus, während Osterblume und Lavendel Farbe liefern und an Umfang zugeben. Damit der Duft der Blumen nicht ausdunstet, geben wir in die Mischung Fixativ wie z.B. Kalmus.

Verteilen sie diese auf die Siebe und trocknen 6-8 Stunden. Nach Abkühlung bewahren Sie sie auf in luftdichten Behältern und lagern sie an einem kühlen und dunklen Ort, bis Sie sie zum Potpourri verwenden.

Potpourri

Allgemeine Anleitung zur Zubereitung:

4 Hand voll Kräuter oder Blüten
1-2 EL Fixativ
1-2 EL gemischte Gewürze

Geben Sie getrocknete Kräuter und Blüten in ein grosses Glas oder Schale aus rostfreiem Stahl und vermengen. Dann in einem anderen Behälter Fixativ und Gewürze vermengen und Blüten und Kräuter zuschütten. Lagern Sie sie in einem sauberen luftdichtem Behälter an einem kühlen und dunklem Ort auf. Ab und zu schütten Sie den Behälter oder durchmischen seinen Inhalt.
Gebrauch: Schütten Sie die Mischung in einen Stoffbeutel und hängen diesen frei in einem Raum auf. Er wird schön duften und erfrischt die Raumluft.

ezidri™

YDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED
26 MONTGOMERY CRESCENT
P.O. BOX 40-281 UPPER HUTT NEW ZEALAND